STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 60924

16 november 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „KOPI ARABIKA GAYO”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 403 van 1 november 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 1 januari 2017 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 403/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„KOPI ARABIKA GAYO”
EU-nr.: PGI-ID-02115 – 26.1.2016
BOB () BGA (X)

1. Naam

„Kopi Arabika Gayo”

2. Lidstaat of derde land

Indonesië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.8 Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Kopi Arabika Gayo” wordt geteeld op een hoogte tussen 900 m en 1700 m boven zeeniveau binnen de drie administratieve districten „Aceh Tengah”, „Bener Meriah” en „Gayo Lues” in het hoogland van Gayo.
„Kopi Arabika Gayo” is koffie die voldoet aan de nationale normen en die na bewerking volgens de typische „semigewassenmethode van Sumatra”, ook bekend als „nat bewerken, nat pellen” (hierna „natte pelmethode” genoemd), de volgende kenmerken heeft: uniforme smaak, heldere aciditeit (geen indicator – enkel zintuiglijk/organoleptisch effect tijdens het proeven van de koffie), minder bitter, aroma met sterke intensiteit. Bovendien heeft „Kopi Arabika Gayo” naast een lange afdronk en een volle, licht zurige smaak, ook een uniek en complex aroma- en smaakpalet dat varieert van noten over karamel en chocolade tot fruit.
In het hoogland van Gayo groeien uitsluitend Arabica-soorten. Voor „Kopi Arabika Gayo” worden de volgende koffievariëteiten of planten van Arabica-soorten geteeld: Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 en P-88. Deze variëteiten kunnen op zichzelf of gemengd worden gebruikt.
De geografische aanduiding „Kopi Arabika Gayo” heeft betrekking op de volgende producten: de koffiebonen verkregen met de natte pelmethode.
De kleur van de boon vóór het natte pellen is wit-grijsachtig en het vochtgehalte bedraagt 35-40%.

Na het natte pellen is de boon blauw tot blauwachtig groen en bedraagt het vochtgehalte 12-12,5%.
De bonen van „Kopi Arabika Gayo” die op de internationale markt worden verhandeld, zijn van kwaliteitsgraad 1 (nationale norm die betrekking heeft op de fysiek-defectwaarde), wat wil zeggen met een fysiek-defectwaarde van minder dan 11 per 300 g. De definitieve sortering na het branden levert koffiebonen op met een minimumgrootte van 6,5 mm.
Enkel koffie die aan de consument wordt aangeboden met uitsluitend 100% „Kopi Arabika Gayo”, ongeacht de staat (groen of gebrand), heeft de bovengenoemde kenmerken.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De volgende specifieke onderdelen van het productieproces moeten in het geografische gebied van „Kopi Arabika Gayo” plaatsvinden:
- de teelt van de koffiebessen,
- de verwerkingsprocedures tot de definitieve verwerking van de boon.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

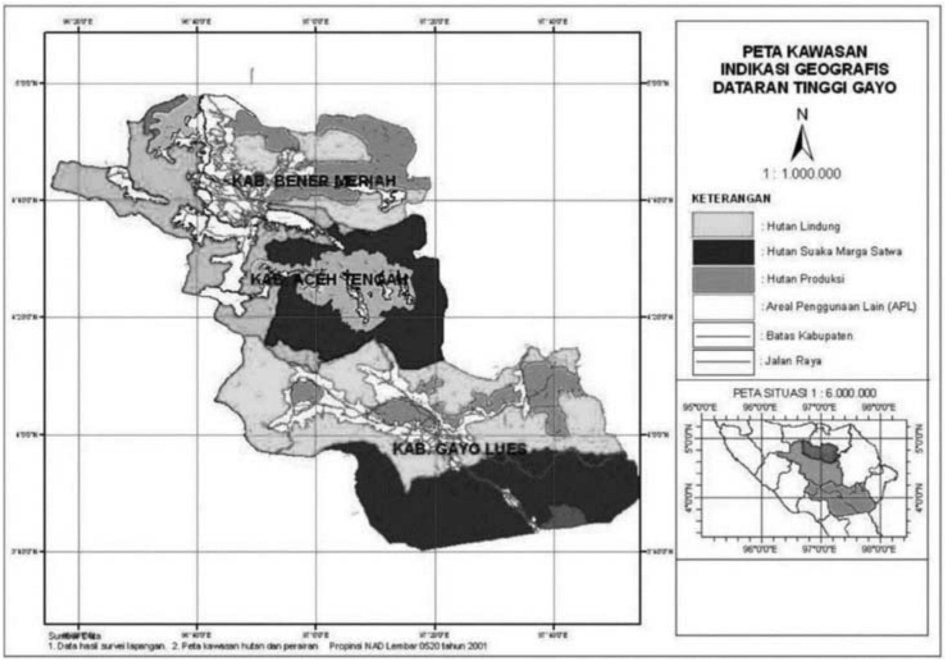
Om de kwaliteit van de bonen te bewaren en de traceerbaarheid ervan te waarborgen, worden de koffiebonen in zakken gedaan in het geografische gebied van „Kopi Arabika Gayo”.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Onder de BGA „Kopi Arabika Gayo” vallende koffie wordt aan de afnemers of de eindgebruikers op de markt aangeboden in verpakkingen en recipiënten met de volgende vermeldingen: „Beschermde geografische aanduiding” of „BGA”, de naam „Kopi Arabika Gayo” alleen of indien gewenst met de vertaling ervan in een officiële EU-taal, het als handelsmerk van de Europese Unie geregistreerde „Kopi Arabika Gayo”-logo en het Europese BGA-logo, indien gewenst.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Kopi Arabika Gayo” wordt geteeld op een hoogte tussen 900 m en 1700 m boven zeeniveau binnen de drie administratieve districten „Aceh Tengah”, „Bener Meriah” en „Gayo Lues” in het hoogland van Gayo.
Op de kaart staan de drie districten van de geografische aanduiding. De grijze en witte kleuren („Hutan Produksi” en „APL”) stellen het gebied in deze drie districten voor waar de koffie wordt geteeld.



5. Verband met het geografische gebied

„Kopi Arabika Gayo” heeft een uniek en complex aroma- en smaakpalet door de natuurlijke en menselijke factoren die aanwezig zijn in het geografische gebied. Het is door deze kenmerken dat „Kopi Arabika Gayo” befaamd is geworden op de markt.
Invloed van natuurlijke factoren:
„Kopi Arabika Gayo” is afkomstig uit een specifiek gebied op 900-1 700 m boven zeeniveau. Het hoogland van Gayo wordt afgebakend door natuurlijke grenzen zoals valleien of wegen in de westelijke en oostelijke delen. „Kopi Arabika Gayo” groeit onder peulvruchtdragende schaduwbomen van de soort *Leucane* sp. (plaatselijk *pete* genoemd). Omdat de koffie wordt geteeld op grote hoogte en met verminderde lichtintensiteit, ongeveer 60% van die van vol zonlicht, verloopt het rijpingsproces ook trager. Tijdens dit proces worden de chemische verbindingen gevormd die ervoor zorgen dat de koffie een lange afdronk en een volle, licht zurige smaak heeft die doet denken aan noten, karamel, chocolade en fruit.
Dit gebied kent koude en droge luchtstromingen en er valt jaarlijks 1.834 mm neerslag op 149 dagen, of gemiddeld 60-347 mm per maand. De temperatuur schommelt het hele jaar door tussen 16 en 24 °C en de relatieve vochtigheid ligt boven 80%. Het uiterste verschil tussen de dag- en nachttemperatuur in het hoogland van Gayo bedraagt circa 5 °C. Bijgevolg dragen de „Kopi Arabika Gayo”-struiken het hele jaar door bessen, met twee piekperioden voor het oogstseizoen, namelijk maart-april en oktober-november. Doordat de struiken verspreid over het hele jaar bessen produceren, worden ze niet overbelast en zijn er geen negatieve effecten op het specifieke aroma van de koffie (nootachtig, karamelachtig, chocoladeachtig, fruitig, lichte aciditeit, volle smaak en lange afdronk).
Het hoogland van Gayo ligt in een vochtig tropisch gebied. Het bestaat uit vruchtbare vulkanische bodems (Andosol, Inseptisol, Ultisol en Oxisol). Wat de fysieke kenmerken betreft, is de bodemtextuur in het gebied meestal gelijkmatig samengesteld uit zand, silt en klei. Deze bodemgesteldheid zorgt ervoor dat de wortel van de koffieplant goed groeit. De meeste bodems in het hoogland van Gayo hebben eveneens goede chemische kenmerken, zoals een hoog tot zeer hoog niveau van organisch materiaal (C-organisch), een matig tot zeer hoog stikstofniveau (N-totaal) en een lage tot matige C/N-ratio, alsook optimale pH-waarden voor de koffieteelt (5,5 tot 7,0).
Dankzij de vermelde fysieke en chemische bodemeigenschappen kan „Kopi Arabika Gayo” sterk groeien. Een gezonde plant heeft normaliter voldoende gezonde bladeren om de groei van de koffiebonen te ondersteunen totdat ze volledig rijp zijn. Daardoor kan de boon een maximale groei bereiken en de meest geschikte aromaprecursoren vormen.
Het specifieke aroma van de koffie wordt dus niet bepaald door één enkele factor. Het wordt beïnvloed door een wisselwerking van verschillende factoren die voornamelijk betrekking hebben op de bodem (vooral vruchtbaarheid van de bodem en hoogte), de plantengroei (kracht en gezondheid) en de productiemethoden zoals het gebruik van schaduwbomen, bestrijding van ongedierte en ziekten (waaronder fysiologische storingen), het plukken van de bessen (rijpheid en versheid) en de bewerkingen na de oogst (volgens de semigewassen natte pelmethode).

Invloed van menselijke factoren:
Behalve onder de bovenvermelde factoren staat „Kopi Arabika Gayo" ook onder grote invloed van menselijke factoren. „Kopi Arabika Gayo" is een befaamd product omdat het wordt geteeld door mensen die begaan zijn met de kwaliteit ervan.
De vakkennis van het Gayo-volk die van invloed is op de koffiekwaliteit, is voornamelijk gebaseerd op de koffieteeltpraktijken, het plukken van de bessen en de bewerkingen na de oogst volgens de semigewassen natte pelmethode.
Wat de landbouwpraktijken betreft, teelt het Gayo-volk de koffie onder schaduwbomen zoals de witte mimosa (*lamtorogung*), de avocadoboom en de mandarijnboom (*jeruk keprok*), verricht het goed onderhoud met het oog op de vruchtbaarheid van de bodem en voert het regelmatig snoeiwerk uit. Bovendien maken de producenten van oudsher gebruik van percelen zonder bevloeiing voor koffieplantages. Daarnaast hebben de landbouwers de gewoonte om de koffieplanten enkel te bemesten met organische meststoffen, die vooral gemaakt zijn van een combinatie van koffieschillen en verschillende plaatselijke materialen, zoals gesnoeide stukken witte mimosa (*lamtorogung*) en mest (Karim et al., 2000). De meeste landbouwers zijn genoodzaakt meer organische meststoffen te gebruiken omdat veel percelen een laag gehalte aan P-nutriënten hebben.
De selectie van de rode bessen gebeurt altijd door de koffieboeren van Gayo, omdat zij zich goed bewust zijn van het effect dat de pluk heeft op de bewerkingen na de oogst en de kwaliteit van de koffie (aspect, smaak en aroma).
Wat de bewerkingen na de oogst betreft, passen de koffieboeren in het hoogland van Gayo de natte pelmethode toe. Daarbij wordt de verwijdering van de hoornschil of het pellen uitgevoerd wanneer de hoornschil van de koffieboon nog vochtig is (bij een vochtgehalte van 35-40%). Koffiebonen die worden verwerkt volgens de natte pelmethode brengen naast een lange afdronk, ook een volle, licht zurige en complexe smaak voort die doet denken aan noten, chocolade, karamel en fruit. Het vochtgehalte moet tussen 12-12,5% liggen en deze kenmerken worden gecontroleerd met het oog op de handel.
Faam van „Kopi Arabika Gayo":
De naam „Gayo" houdt verband met koffieteelt en de koffieteelt staat bekend als een traditionele productie in dit gebied en is verweven met de culturele gebruiken van het volk.
„Kopi Arabika Gayo" kent een lange geschiedenis. Het begon met een experimentele tuin in Berendal, een dorp in het district Aceh Tengah (Centraal-Atjeh), tijdens het Nederlandse koloniale tijdperk, en heeft zich sindsdien in alle gebieden van het hoogland van Gayo verspreid. Door de lokale teelttraditie produceert de regio hoogwaardige koffie. Daarom geniet „Kopi Arabika Gayo" een goede faam en bekendheid als een van de oorspronkelijke koffies en specialiteitskoffies in Indonesië.
Enkele wetenschappelijke publicaties bevestigen de faam van „Kopi Arabika Gayo":
Beoordelingscriteria van landgeschiktheid voor Arabica Gayo-koffie in het hoogland van Gayo/ Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo di Dataran Tinggi Gayo – R. Salima, A. Karim, S. Sugianto – Jurnal Manajemen ..., 2012 – jurnal.unsyiah.ac.id; Gids voor het telen en bewerken van Gayo Arabica-koffie/Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopí Arabika Gayo – S. Mawardi, R. Hulupi, A. Wibawa, S. Wiryaputra – 2008.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.